



¡VUELTA A LAS TAPAS!

JUNTO A LA MARCA N°1*



¡Te damos las herramientas para volver a sacar lo mejor de tu negocio!

*Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes de España en mayonesas y salsas frías. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España, noviembre 2016.





..ÍNDICE..

<i>La hostelería tras el COVID-19</i>	4
- <i>Ten a punto tu local para dar el mejor servicio</i>	8
- <i>Ponte a punto para la reapertura</i>	12
<i>Take away y delivery, una nueva oportunidad</i>	14
- <i>Súmate a la tendencia del take away y del delivery</i>	16
<i>Tu local, un nuevo espacio para la socialización</i>	32
- <i>Aprovecha las nuevas oportunidades</i>	34
- <i>¡Bienvenidos a las terrazas!</i>	36
<i>Las mejores tapas para compartir con Hellmann's</i>	38
<i>Los mejores productos para cada ocasión</i>	62



• LA •
HOSTELERÍA
TRAS EL
COVID 19

Hace ya unos meses que estamos viviendo una crisis sanitaria, relacionada con la COVID-19, en la que todos hemos estado trabajando para superar esta situación de excepcionalidad que golpea con más intensidad a la hostelería y la restauración.

Desde que se iniciara la alerta sanitaria, todos los profesionales habéis demostrado un gran ejemplo de solidaridad y responsabilidad, siendo los primeros afectados de esta crisis y bajando las persianas de vuestros negocios sin una fecha de vuelta.

Sin embargo, no habéis estado parados, habéis seguido trabajando y reinventándoos desde vuestras casas. En Unilever Food Solutions hemos querido estar a vuestro lado en todo momento, facilitando formación online, inspiración, nuevas recetas y recomendaciones de cara a la reapertura con todo lo que tienes que saber para que tu negocio sea seguro una vez abierto al público.

Las terrazas han sido las primeras en ponerse en marcha y, poco a poco, lo harán los comedores. Hoy, la vuelta total a la normalidad es algo difusa y todavía quedan situaciones de incertidumbre que afrontar, pero si algo ha demostrado el sector HORECA, es que juntos y por una causa común, podemos lograrlo.

Juntos, superaremos esto.

• • •

El sector HORECA ha demostrado un gran ejemplo de solidaridad y responsabilidad



TEN A PUNTO TU LOCAL PARA DAR EL MEJOR SERVICIO

Tras pasar a la fase 1 de la desescalada, es momento de estar bien preparado para volver a abrir con responsabilidad y seguridad para todos, no solo tus comensales y personal, si no que los procedimientos habituales de cocina necesitarán también un extra de atención.



1 INFORMACIÓN

Ya hemos comprobado que se trata de una situación dinámica, donde las medias y políticas se modulan según cada zona. Infórmate bien de las novedades que afectan a tu negocio.



2 DESINFECCIÓN Y SEGURIDAD DE LA PLANTILLA

Implica a tu equipo y nombra a un responsable cada turno para asegurar que todo el equipo está bien concienciado con las medidas de higiene y seguridad. Si alguna persona de tu equipo siente ansiedad por volver al trabajo, habladlo. Mantén siempre una comunicación fluida con ellos.



3 ¡VUELVEN LOS CLIENTES Y NUEVAS OPORTUNIDADES!

Anuncia en tus redes sociales la reapertura de tu local y todas las medidas de seguridad y protección que estás tomando, eso transmitirá confianza. Aprovecha nuevas oportunidades para tu negocio como el take away o el delivery para aquellos clientes que todavía quieren evitar los grupos o para empresas.



4 PROMOVER UN BUEN AMBIENTE

Para cumplir con las medidas de distanciamiento social e higiene, separa las mesas y elimina todas las pantallas táctiles posibles. Prioriza las cartas de papel de un solo uso con códigos QR y los carteles con la oferta del día.

5 TAKE AWAY Y DELIVERY

Valora la posibilidad de incorporar nuevos modelos de negocio como la recogida de comida en tu local o el delivery. Durante un tiempo todavía habrá clientes que se sientan incómodos comiendo fuera, por lo que puedes aprovechar estas dos opciones para llegar hasta ellos.

6 OPTIMIZA TU MENÚ

Prioriza siempre las preparaciones más rentables y que suelen tener mejor rotación. Te permitirá ahorrar costes y reducir mermas.

7 HORARIOS ESCALONADOS

Sabemos que no es el escenario ideal, pero prepara tu local y organizaos para poder servir la comida en horarios escalonados o por turnos. Los nuevos aforos permitidos obligarán a dar servicios más espaciados en el tiempo y hacer dos o tres turnos por comida o cena.



8 ESPACIOS AMPLIOS

Durante un tiempo, los espacios en los comedores, en las mesas y en los sitios de paso deberán ser más amplios y separados para respetar las normas de distanciamiento social.

9 ELIMINA ÁREAS DE AUTOSERVICIO

Es aconsejable evitar los buffets, estaciones de condimentos y barras de ensaladas durante un tiempo. Para las salsas, prioriza los formatos monoporciones de un solo uso. Si tienes la cubertería y platos al aire, cúbrelos y mételos en bolsas individuales.



10 OFRECE DESCUENTOS EN TARJETAS DE REGALO

Fideliza a tus clientes con vales o descuentos en la siguiente comida para agradecer su lealtad y darles un motivo para que vuelvan.

11 GELES DESINFECTANTES

Coloca geles desinfectantes en tu local, sobre todo en la entrada para que los comensales los usen. También deberás desinfectar cada mesa después de cada cliente y limpiar frecuentemente las superficies de contacto y los baños.

12 COMUNICA LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Utiliza carteles o letreros que informen a los clientes qué medidas de seguridad se han implementado en tu local, eso les transmitirá confianza.

13 MASCARILLAS

Todo el personal de sala y cocina debe usar máscaras durante su turno. Las mascarillas sirven para evitar la propagación del virus, así como protegernos de posibles contagios. Protege a tu equipo y a tus clientes usándolas.

PONTE A PUNTO PARA LA REAPERTURA

Después del parón obligatorio que hemos vivido a causa de esta situación excepcional, toca volver a ponerse en marcha. Poco a poco volveremos a la normalidad, pero hasta entonces, estos son algunos consejos para gestionar la reapertura de tu negocio.



INSTALA DISPENSADORES

DE GELES DESINFECTANTES
DISPONIBLES PARA TRABAJADORES
Y COMENSALES.

LAVA LA MANTELERÍA, SERVILLETAS Y ROPA DE
TRABAJO A MÁS DE

60 GRADOS CENTÍGRADOS

+60°C

DESINFECTA VAJILLAS
Y CUBERTERÍAS A
TEMPERATURAS

**SUPERIORES
A 80 GRADOS
CENTÍGRADOS.**



+70°C

**COCINA LOS ALIMENTOS POR
ENCIMA DE LOS 70 GRADOS**

APLICA EL DISTANCIAMIENTO

CON LOS INTERLOCUTORES QUE PRESENTEN
SIGNOS DE PADECER UNA AFECCIÓN
RESPIRATORIA.



PRESERVA LA CADENA DE FRÍO

Y MANTÉN LOS ALIMENTOS
PROTEGIDOS MEDIANTE
RECIPIENTES.

LIMITA LA MANIPULACIÓN

POR PARTE DE LOS CLIENTES Y EVITA QUE SE
COMPARTA AJUAR O COMIDA.

**MANTÉN LAS
DISTANCIAS, MINIMIZA
EL CONTACTO FÍSICO Y
LÁVATE LAS MANOS
FRECUENTEMENTE.**



LIMPIA CON ASIDUIDAD

LAS ZONAS
SUSCEPTIBLES DE SER
AGARRADAS O USADAS
CON FRECUENCIA



TAKE AWAY Y
DELIVERY
... UNA NUEVA ...
OPORTUNIDAD

SÚMATE A LA TENDENCIA DEL TAKE AWAY Y EL DELIVERY

Sin duda, son tiempos de cambios para el sector. Tras este cierre forzado, muchos nos preguntamos cómo afectará este contexto a los hábitos de consumo de nuestros clientes. Por eso, es importante vencer la incerteza y convertir esta crisis en una oportunidad. ¿Cómo? Sacándole el máximo partido a una de las tendencias más prometedoras en el sector de la restauración; el servicio de Take Away y Delivery en tu negocio.



1

RAZONES PARA IMPLEMENTAR EL TAKE AWAY Y EL DELIVERY EN TU LOCAL

Algunos emprendedores consideraban el Delivery como la competencia de su negocio, pero se ha demostrado que lejos de ser así supone una gran oportunidad de mantener y crecer la actividad de un local.



El servicio a domicilio ha entrado con fuerza en los hábitos de consumo de los españoles y actualmente supone una de las principales oportunidades de expansión para el sector de la restauración.

**«EL 55,4% DE LOS ESPAÑOLES
HA COMPRADO VÍA DELIVERY
EN EL ÚLTIMO AÑO».**

Fuente: Kantar Worldpanel (Out of Home)



El Delivery y el Take Away nos permiten ganar nuevas ocasiones de consumo en el hogar. Los nuevos hábitos de vida, la irrupción de la tecnología y el contexto actual han hecho que el consumo en el hogar se haya disparado. Tus clientes no solo están en tu local, también están en el sofá de su casa y a golpe de clic deciden qué consumir.

**«EL DELIVERY PUEDE SUPONER
MÁS DE UN 25% DE INGRESOS
ADICIONALES PARA UN BAR O
RESTAURANTE».**

Fuente: Informe sobre Delivery de Alimarket

*Algunos emprendedores consideraban el delivery como la competencia de su negocio, pero se ha demostrado que lejos de ser así, supone una gran oportunidad de mantener y crecer la actividad de un local.
¿Qué pasaría si pudieras aprovecharte de toda esa demanda que se está generando constantemente en internet?*

¡Que podrías lograr un 25% incremental a tu facturación regular!

• • •



¿Necesitas más argumentos?
Los tenemos todos para convencerte

PERSPECTIVA DE FUTURO

El delivery y el take away no se están poniendo en marcha solo como una estrategia para hacer frente al cierre temporal de los negocios tras la declaración del estado de alarma, sino son herramientas que se mantendrán a corto, medio y largo plazo cuando volváis a abrir vuestros locales.

RECUERDO PARA LOS COMENSALES

El delivery también funciona como una receta para que el cliente retenga en su memoria los negocios de hostelería mientras están cerrados. Hay que tener en cuenta que, una vez reabran, los clientes visitarán los establecimientos por recuerdos del pasado.

NUEVO PARADIGMA

En el momento en el que los locales vuelvan a abrir sus puertas, la hostelería tendrá que adaptarse a una limitación de aforo. Por este motivo, el take away y delivery pueden convertirse, en este periodo, en una alternativa para este nuevo paradigma social.

CLIENTELA FIDELIZADA

Es posible que un alto porcentaje de los usuarios de delivery sean clientes habituales previos del local. Y si no lo son, es el momento de fidelizarlos.

IMPORTANTE RECURSO

Muchos de los que lo habéis llevado a cabo en las últimas semanas sois conscientes de que la comida a domicilio es primordial para dar respuesta a las necesidades actuales del mercado.



2

CÓMO IMPLEMENTAR EL DELIVERY EN TU NEGOCIO

PASO 1

¿DELIVERY PROPIO O SUBCONTRATADO?

Existen dos modelos principales del Delivery, en función de si te encargarás tu personalmente o darás tu negocio de alta en alguna aplicación:

DELIVERY PROPIO

Si estás preparado para asumir todas las tareas de la entrega a domicilio, puedes desarrollar tu propia app de pedidos y fidelización de clientes y beneficiarte de las siguientes ventajas:

- Reduce comisiones y asegura la rentabilidad.
- Accede a los datos de tus clientes para fidelizarlos.
- Mejora el soporte y atención al cliente.

DELIVERY SUBCONTRATADO

Si prefieres subcontratar el servicio a domicilio de tu local, siempre puedes darte de alta en las plataformas o apps de Delivery con más alcance de España para disfrutar de las siguientes ventajas:

- Gran visibilidad para tu negocio.
- Capta nuevos clientes que no te conocían hasta ahora.

Recuerda que en este caso tendrás que pagar una comisión por cada entrega. Ésta dependerá de la plataforma que escojas, aunque también ahorrarás gastos.



“EL 40% DE LOS PEDIDOS DE DELIVERY EN ESPAÑA SE REALIZAN A TRAVÉS DE AGREGADORES, FRENTE AL 60% GESTIONADO DIRECTAMENTE POR LOS RESTAURANTES.”

Fuente: Kantar Worldpanel.

CÓMO ESCOGER PLATAFORMA O APP DE DELIVERY?

En España existen diversas plataformas o apps especializadas en ofrecer servicios de Delivery. Estas son las más conocidas:

JUST EAT

JUST EAT: <https://restaurantes.just-eat.es/>

Uber Eats

<https://www.ubereats.com/restaurant/es-ES/signup>

deliveroo

<https://restaurants.deliveroo.com/es-es/>

Glovo?

<https://business.glovoapp.com/>

Cada plataforma tiene sus propias características y condiciones.

Aquí tienes un cuadro comparativo para conocer las principales diferencias y escoger cuál es el que más te interesa, o quizás quieras ganar terreno y estar presente en todas.

	JUST EAT	 deliveroo	Uber Eats	Glovo?
CONTRATO INICIAL	Indefinido	Indefinido	Un año	Dos años
ANTELACIÓN CON LA QUE HAY QUE COMUNICAR LA RESCINSIÓN DEL CONTRATO	30 días	15 días	7 días	30 días
TASA DE ACTIVACIÓN*	Gratuita	324 € + IVA (se le compensa posteriormente al restaurante)	Gratuita	150
COMISIÓN POR PEDIDO	Comisión de 30% + IVA= 36,3% + Gastos de gestión por cada pedido: 0,20€.	Comisión del 35% + IVA= 42,35%.	Comisión del 30% + IVA= 36,3%.	Comisión del 40% + IVA= 48%.
DIRECCIÓN FISCAL	Tiene sede y tributa en España.	Tiene sede y tributa en España.	No tiene sede en España por lo que es necesario darse de alta en el Registro de Operadores Intracomunitarios de Hacienda.	Tiene sede y tributa en España.
VALORACIÓN DE LA APP POR LOS USUARIOS. PUNTUACIÓN SOBRE 5	4,4	4,3	4,1	4,3
ANTIGÜEDAD DE LA APP	Julio de 2013	Abril de 2016	Junio de 2016	Abril de 2015
POSIBILIDAD DE HACER LAS ENTREGAS TÚ MISMO	Sí	Sí	Sí	No

*Precios orientativos. El precio es potestad única y exclusiva de la plataforma y puede variar en función del volumen y las condiciones de negociación. / Fuente: hosteleríamadrid.com

PASO 2

ACTIVA TU CARTA PARA EL DELIVERY Y EL TAKE AWAY

Independientemente de si realizamos el servicio a domicilio a través de un agregador o por nuestra cuenta, debemos preparar nuestra carta y activarla para este nuevo canal de ventas:

ADAPTA TU CARTA AL DELIVERY

Ciertos platos o productos viajan mejor y por lo tanto son ideales para el servicio a domicilio, otros sin embargo, necesitarán adaptarse de alguna manera para asegurar su correcta entrega.



FOTOS APETITOSAS DE TUS PLATOS

Incluye imágenes apetitosas de tus platos para hacer agua la boca de tus clientes. Recuerda, es importante que sean fotos atractivas pero también deben parecer reales, no abusos de los filtros.



COMBOS Y PROMOS ESPECIALES

Crea combos o packs de productos para ofrecer mejores precios que por la compra individual de productos. Así, crearás oportunidades de venta cruzada y aumentarás el ticket promedio.



TERMINAR RECETAS EN CASA

Valora la opción de preparar algunas recetas en delivery de forma que sea el propio cliente quien dé el último toque o último golpe de horno o regeneración. Podría merecer la pena con algunas recetas como un plato de pasta en salsa o un gratinado.



PASO 3

EJECUTA EL SERVICIO A DOMICILIO Y TAKE AWAY

Tanto para el servicio a domicilio como para el Take Away, ya sea a través de un agregador o por tu cuenta, vas a necesitar unos básicos para asegurar un servicio de calidad a la altura de tu local:



Conexión a Internet fiable.



Punto de recogida de fácil acceso.



Estar conectado a la Tablet/POS de tu plataforma de delivery en caso de hacerlo a través de un agregador.



Calcular los tiempos de preparación para tener el pedido listo cuando llegue el cliente o el repartidor.



Bolsas, contenedores de comida etc.



Estar preparado para un mayor tráfico el fin de semana.

Hay aspectos que debes tener en cuenta también en la cocina para tenerlo todo a punto y ser más eficiente en la preparación de pedidos. Una buena organización en tu espacio de trabajo va a ser clave para ser exitoso:



Tenlo todo organizado para ser rápido y que los platos salgan lo antes posible de la cocina.



Proporciona recursos suficientes para organizar las pre elaboraciones, cocinado y preparación de los platos para delivery y así evitar estrés y confusión.



Empaqueta cualquier aderezo líquido en su propio envase individual y hermético para conseguir que las salsas no se viertan.



En el caso de que el pedido contenga sopa o crema, te recomendamos que además de utilizar un recipiente especial, lo envuelvas en papel o plástico para que el producto llegue correctamente a tus clientes.



PASO 4

COMUNICA TU SERVICIO A DOMICILIO Y TAKE AWAY

Demuestra a tu clientela que eres capaz de adaptarte a sus nuevas necesidades y comunica con orgullo este nuevo servicio que ofreces. Aquí te damos algunos trucos para ello:

MATERIAL DE VISIBILIDAD EN TU LOCAL

Una pizarra en la puerta, un cartel exterior... cualquier soporte puede ser válido para captar la atención de los clientes con mensajes claros y directos, o hasta con un toque de humor.



ACTUALIZA TU PÁGINA WEB

Tus clientes están buscando soluciones en Internet. Demuestra que has sido capaz de adaptarte a la situación. Asegúrate una buena visibilidad online y muestra tu menú para inspirarlos y tentar sus papilas gustativas



ACTUALIZA TU CUENTA DE INSTAGRAM

Usa un tono de voz desenfadado, pero honesto, es importante que sea real. Hazlo divertido y presenta tus últimos logros culinarios de una manera apetitosa pero real. ¡Adiós a los filtros!

Además, Instagram ha lanzado Food Orders en España. Esto permite a bares y restaurantes utilizar el sticker de Food Orders en sus stories para incentivar los pedidos a domicilio y comprar directamente en la web del negocio.



CREATIVIDAD AL PODER

En los contextos de crisis es cuando nos volvemos más creativos. Echa un vistazo a Tik Tok por ejemplo. Crea una cuenta y lanza un desafío culinario, ¿por qué no? Si hay un momento para volverse locamente creativo, sin duda es ahora.



SÉ TRANSPARENTE

Sí, es importante centrarse en lo positivo, pero es igual de importante no fingirlo. No actúes como si no pasara nada, admite la situación y saca lo mejor de ella.



PROACTIVIDAD

Mantente conectado con tus fans, inicia la conversación, responde, intenta ofrecer soluciones siempre que te pidan algo. Mostrarte disponible para responder sus demandas es lo más importante en estos momentos.



PERSONALIZA TUS PEDIDOS

¿Qué es más bonito que una nota corta escrita a mano o simplemente el nombre del huésped escrito en la caja? Esto hará que sea una experiencia personalizada y que la recuerden más. ¡Las probabilidades de que repitan aumentarán! Aprovecha para introducir un flyer animando a que valoren tu servicio en la plataforma de Delivery que utilices. Cuantos más comentarios positivos, mayor será tu visibilidad en la plataforma.



3

5 CONSEJOS PARA MANTENER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE EN EL DELIVERY

REVISA LOS PROCESOS DE ENTREGA DE TUS PARTNERS

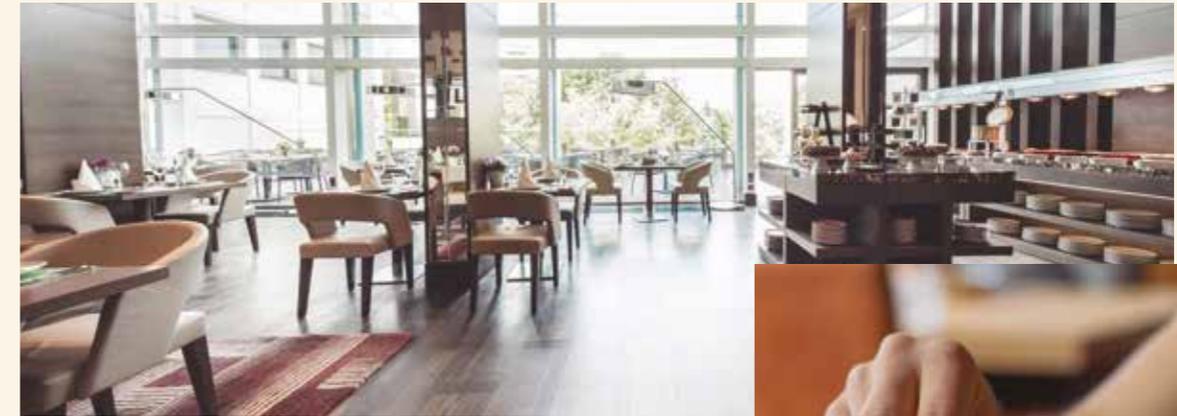
En caso de que vayas a realizar el servicio a domicilio a través de un agregador, asegúrate que el protocolo de entrega que utilizan cumple con todos los requisitos de higiene. ¿Cómo se guarda la comida? ¿Cuál es la duración máxima de la entrega? ¿Tiene la empresa un sistema de seguimiento de entregas eficiente?

UTILIZA ENVOLTORIOS DE CALIDAD PARA UNA CORRECTA CONSERVACIÓN

Utiliza materiales gruesos y biodegradables que puedan mantener la comida húmeda durante su transporte. Asegúrate también de que tu empresa de reparto de alimentos utilice bolsas aislantes para mantener la comida caliente y fresca durante todo el proceso de entrega.

UTILIZA INGREDIENTES DURADEROS PARA EVITAR QUE SE ECHEN A PERDER

Adapta tu carta para crear platos que viajen mejor y utiliza ingredientes duraderos para asegurar que tu cliente recibe el plato con la misma calidad con la que ha salido de tu local.



REALIZA INSPECCIONES PARA UNA SEGURIDAD ALIMENTARIA ÓPTIMA Y CONSISTENTE

Lo último que queremos es entregar alimentos estropeados. Podemos contratar personal dedicado a realizar controles de calidad, o formar a nuestro equipo actual en un curso de manejo de alimentos certificado para asegurar que cumplimos las normas de seguridad alimentaria.



HAZ OBLIGATORIO EL USO DE DESINFECTANTES, GANTES Y REDECILLA PARA EL CABELLO

Mantener la cocina limpia es el primer paso para mantener una buena seguridad alimentaria. Pequeñas prácticas como el uso de desinfectantes de manos, guantes y redecillas para el cabello pueden ser de gran ayuda. También puedes colocar carteles en el baño para recordar a los empleados que se laven las manos con jabón después de cada visita.





• TU LOCAL •
UN NUEVO
ESPACIO PARA LA
SOCIALIZACIÓN

APROVECHA LAS NUEVAS OPORTUNIDADES

Bien es conocido que la gente de nuestro país es de buen comer y si además se comparte la ocasión con amigos, mejor. Nos gusta rodearnos de los nuestros, en grupos pequeños de dos o tres personas y juntarnos en las terrazas cuando llega el buen tiempo, ya sea en los locales de siempre o bien descubriendo nuevos rincones. Es por eso que tu negocio tiene que estar preparado para esas reuniones de tres o cuatro personas y dar lo mejor de sí, en especial tu terraza, un espacio que va a cobrar especial protagonismo durante la desescalada.

¿Necesitas más argumentos?



65%
DE MOMENTOS DE CONSUMO
EN ESPAÑA SON SOCIALES, ES
DECIR, EN COMPAÑÍA.



**SUPERIOR A CUANDO SE CONSUME
INDIVIDUALMENTE.**

LA MEDIA DE GASTO POR
CONSUMIDOR CUANDO SE
ESTÁ CON MÁS PERSONAS
GIRA ALREDEDOR DE 12€.



**LA COMIDA MÁS
DEMANDADA EN MOMENTOS
DE SOCIALIZACIÓN ES EL
CASUAL FOOD:**

HAMBURGUESAS, SÁNDWICHES,
PATATAS, BURRITOS, ETC.



**EXISTEN TRES TIPOS DE MOMENTOS
ASOCIADOS AL CONSUMO EN
COMPAÑÍA A LOS QUE DEBES
ATENDER:**



AMIGOS



UNIDADES FAMILIARES



**EQUIPOS DE TRABAJO EN
BREAKS DE DESCANSO**

**LA MEDIA DE PERSONAS
POR GRUPO ES DE**

3 UDS.

Tienes en tus manos el folder donde te daremos consejos para sacar partido al momento de consumo de amigos con herramientas para una cocina más preparada y te inspiraremos con el tapeo más desenfadado al puro estilo Hellmann's. ¡Manos a la tapa!

¡BIENVENIDOS A LAS TERRAZAS!

Ya hemos visto que argumentos no te faltan para dar la bienvenida a los amigos y familias deseosas de reencontrarse en las terrazas. Tras el momento excepcional que nos ha obligado a cerrar los negocios y estar separados de nuestros seres queridos, poco a poco vamos a ir recuperando la vida como la conocíamos, las persianas de los locales se abrirán y volveremos a estar con los nuestros. Las terrazas van a ser un espacio clave durante y después de la reapertura, ya que van a ser un lugar de muchos reencuentros y un espacio al aire libre, donde muchas personas se sentirán más cómodas.

¡Prepárate para recibir a los fans de Hellmann's en tu terraza!



Los reencuentros, aunque con las normas de distanciamiento social, van a ser momentos especiales y debes estar preparado para recibir a los clientes en tu local y tu terraza. Toma nota de estos consejos y aprovecha esta oportunidad para sacarle más partido a tu terraza.

MENÚ PICA PICA PARA TU TERRAZA



Ofreces menús adaptados a varias personas, te ayudará a gestionar las mermas y podrás sacar partido a tus platos más representativos. Los grupos de tres o cuatro personas consumen más de media que una pareja.

RESERVAS



Potencia el servicio de reservas para organizar a los comensales y los turnos, además de asegurar las normas de distanciamiento social.

OPCIONES VEGGIES



La cocina veggie está en auge y cada vez más personas optan por este tipo de estilo de vida. Incorpora platos y opciones veggies para atraer a los comensales veganos, vegetarianos y flexitarianos.

¡DALE A LA TAPA!



Las tapas son tu mejor aliado para mesas de dos o tres personas, sobre todo aquellas que permiten porciones individuales. Amplía tus opciones de tapas para atraer a más personas a tu local.

LA CUENTA, POR SEPARADO



Da la posibilidad de pagar por separado, facilita la experiencia de los grupos y los clientes estarán más tranquilos a la hora de consumir.

LAS TERRAZAS

Las terrazas han sido las primeras en abrir, con los aforos y normas permitidas. Muchos grupos optan por las terrazas cuando llega el buen tiempo, pero esta vez van a tener un protagonismo diferente, ya que van a tener un componente de recuperación emocional por la necesidad de socialización. ¡Prepara tu terraza y conviértela en un punto de encuentro!



· LAS MEJORES ·
TAPAS

PARA COMPARTIR CON



— POR EL CHEF ANTONIO ARRABAL —



“Hellmann’s me garantiza que el resultado final sea un éxito, también en platos para llevar”

**Antonio Arrabal,
chef de La Jamada**



PANECILLO CRUJIENTE CON TORREZNO, PEPINO ENCURTIDO Y MAYONESA DE CILANTRO

INGREDIENTES

Para el relleno del panecillo crujiente

- Torrezno

*Para el pepino encurtido
(para 300 ml de encurtido)*

- Láminas de pepino
- ½ lima
- 15 gr de Kimchie
- 300 ml de agua

Para la mayonesa de cilantro

- 100 gr de Hellmann's Original
- 1 manojo de cilantro
- ½ lima



ELABORACIÓN

Para preparar el pepino encurtido, envasar 3 veces o en una bolsa y reposar durante 12 horas con ½ lima. Mezclar el agua con el kimchie y el zumo de lima, remover bien para que se disuelva todo junto. Reservar.

Para la mayonesa, triturar todos los ingredientes en un robot y reservar.

A continuación, freír el torrezno en aceite muy caliente y cortar en láminas.

EMPLATADO

Poner sobre el panecillo unas láminas de pepino encurtido, un torrezno y terminar con la mayonesa de cilantro y unas hojas de menta.

(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidoras. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Diciembre 2019. (2) Marca de mayonesas y salsas frías n°1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.



DELIVERY:

Este plato es una opción perfecta para delivery. Se recomienda enviar en una caja de cartón, ya que el plástico o papel de aluminio podría reblandecer el bocadillo. Podemos añadir mayonesa de cilantro en una pequeña manga pastelera para que el cliente la sirva en casa.

PIADINA DE CECINA

RÚCULA Y PARMESANO CON MAYONESA DE TOMATE SEMISECO

INGREDIENTES

Para la piadina

- 2 piadinas de 20 cm
- 45 gr de cecina ahumada
- 20 gr de queso Parmesano
- Rúcula

Para la mayonesa de tomate semi-seco

- 200 gr de Hellmann's Original
- 5 gr de Primerba Knorr de Albahaca
- 50 gr de tomate semiseco italiano



ELABORACIÓN

Colocar sobre la piadina el queso parmesano, la cecina y por último la rúcula. Terminar con más parmesano y tapar con la otra piadina. En una sartén tostar la piadina por ambos lados. Reservar.

Para la mayonesa de tomate semiseco, introducir en un robot la Hellmann's Original, el tomate semiseco y la primerba Knorr de albahaca y triturar. A continuación, pasar por un colador para que el acabado sea fino.

EMPLATADO

Colocar la mayonesa sobre la piadina caliente junto al resto de los ingredientes.

(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidoras. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Diciembre 2019. (2) Marca de mayonesas y salsas frías n°1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.



DELIVERY:

Este plato es un aliado perfecto para la opción delivery, ya que con las salsa envasada a parte se puede entregar en una caja tipo pizza. El cliente lo puede calentar en el microondas y poner la mayonesa después.

CHIMI CHANGA DE POLLO

ESPECIADO CON MAYONESA DE CHIPOTLES AHUMADOS

INGREDIENTES

- 50 gr de cajún
- 2 gr de cayena en polvo
- 2 gr de orégano
- 2 gr de perejil
- 10 gr de ajo en polvo
- 100 ml de soja
- 400 ml de aceite suave
- 40 gr de cebolla frita
- 500 gr de contramuslo de pollo deshuesado
- 5 gr de mozzarella por chimi changa

Para la mayonesa de chipotle ahumado

- 100 gr de Hellmann's Original
- 50 gr de chipotle ahumado



ELABORACIÓN

Juntar todos los ingredientes y marinar los contramuslos previamente marcados. Dejar marinar 12h y asar al horno 35 minutos a 180°. Enfriar y desmigalar. A continuación, cortar rectángulos de pasta filo y rellenar con el pollo y la mozzarella rallada. Luego, hornear las chimi changas de pollo a 180° durante 5 minutos.

Para la mayonesa de chipotle ahumado, introducir en un robot la Hellmann's Original y el chipotle ahumado. Triturar y reservar.

EMPLATADO

Acompañar las chimi changas de pollo con la mayonesa.

(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidoras. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Diciembre 2019. (2) Marca de mayonesas y salsas frías n°1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.



DELIVERY:

Poniendo la mayonesa por separado, este plato encaja perfectamente en tu carta de delivery. Añade instrucciones para que los clientes lo pueden calentar en su horno, en el caso de que no llegara a la temperatura adecuada.

PANECILLO DE POLLO

CRUJIENTE CON ENSALADA DE COL LOMBARDA

INGREDIENTES

Para la salsa Ranch

- 80 ml de Hellmann's Original
- 170 gr de yogur
- 3 gr de togarashi
- 2 gr de sal
- 100 gr de col lombarda

Para el mollete

- 1 mollete
- 200 gr muslo de pollo deshuesado
- Col lombarda
- Salsa ranch
- Salsa chile dulce
- Rúcula
- Panko



ELABORACIÓN

Para la salsa ranch, mezclar todos los ingredientes menos la col. Picar la col en juliana muy fina y añadir al resto de ingredientes. Reservar.

Para el mollete crujiente, hornear el mollete y abrir por la mitad.

EMPLATADO

Disponer la salsa de chile sobre la base. Salpimentar el pollo y rebozar en panko. Freír hasta que quede crujiente. Aliñamos la lombarda con la salsa y la ponemos encima del pollo, cerramos el mollete y a comer.

(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidoras. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Diciembre 2019. (2) Marca de mayonesas y salsas frías n°1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.



DELIVERY:

Este plato es ideal para delivery, ya que es fácil de empaquetar y transportar. Recuerda que siempre puedes poner la salsa a parte para garantizar al máximo la entrega.

BOCADILLO DE ROAST BEEF CON MAYONESA HELLMANN'S DE ACEITUNAS NEGRAS Y DEMIGLACE DE PARMESANO

INGREDIENTES

Para el demiglaze de parmesano

- 200 ml Knorr Garde D'Or Salsa Demiglaze
- 50 ml nata
- 50 gr parmesano rallado

Para la vinagreta

- Piparra en rodajas
- Aceituna negra picada
- Tomate seco cortado en 4 partes
- Aceite de oliva

Para el roast beef

- 5 kg de lomo de ternera
- 1 kg sal fina
- 1 kg azúcar
- 20 gr Cajún
- 10 gr de pimentón
- 10 gr de ajo en polvo

Para la mayonesa

- 200 ml de Hellmann's Original
- 20 gr de paté aceituna negra



ELABORACIÓN

Para la salsa demiglaze de parmesano, hervir todos los ingredientes y pasarlos por un robot de cocina. Colar.

Para la vinagreta, picar los ingredientes e introducir en un bol con aceite de oliva. Para la mayonesa de aceitunas negras, mezclar los ingredientes y reservarlos.

Para el roast beef, marinar el entrecot 10 horas con sal y azúcar por partes iguales, pimentón, ajo en polvo y cajún. Darle un agua y secarlo bien. A continuación, marcar en la plancha sellándolo bien. Poner al horno a 185° durante 9 minutos o con sonda a 45° en el interior. Cuando esté listo, poner en agua y hielo para cortar la cocción.

EMPLATADO

Abrir el pan y poner la demiglaze de parmesano. Cortar el roast beef muy fino, ponerlo encima, aliñar con la vinagreta y terminar con la mayonesa de aceitunas negras.

(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidoras. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Diciembre 2019. (2) Marca de mayonesas y salsas frías nº1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.



DELIVERY:

Este plato es una opción perfecta para delivery. Una vez acabado, introducir en una caja para enviar a nuestros clientes.



TOSTA DE CORDERO CON MAYONESA DE TZATZIKI

INGREDIENTES

- *Para el cordero*
- 1 pierna de cordero
- ½ cebolleta
- Zumo de ½ lima
- 1 diente de ajo rallado
- 1 cda de menta fresca picada
- 1 cda de cilantro
- ½ limón
- *Especias: pimentón, ras el hanout, comino, pimienta cayena, curry, cúrcuma, orégano, sal y pimienta*

Para la mayonesa de Tzatziki

- 100 gr de Hellmann's Original
- 50 gr de pepino rallado
- 30 gr de yogurt griego
- Menta picada
- Zumo de ½ limón



ELABORACIÓN

Mezclar las especias, el zumo, la cebolla, la menta y el cilantro y adobar la paletilla deshuesada. Rular la paletilla especiada con papel film.

A continuación, cocinar al vacío a 80° durante 8 horas. Sacar del papel film en forma de cilindro y asar en una brasa o una plancha bien caliente hasta que se haga una corteza dorada por fuera. Dejar enfriar y cortar en corta fiambres.

Para la mayonesa Tzatziki, juntar todos los ingredientes e introducir un poco de aceite de oliva virgen extra.

EMPLATADO

Colocar la tosta de pan y por encima el cordero cortado bien finito. Tapar con la mayonesa de Tzatziki y complementar con unos tomates semisecos.

(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidoras. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Diciembre 2019. (2) Marca de mayonesas y salsas frías n°1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.



DELIVERY:

Añade este plato a tu carta de delivery y recuerda empaquetar por separado la mayonesa y el resto de ingredientes. Así asegurarás que llegue en perfectas condiciones a su destino.

ALITAS DE POLLO CRUJIENTES CON MAYONESA DE TOMATE PICANTE

INGREDIENTES

Para las alitas

- 400 gr de alitas de pollo
- Pimentón de la vera
- Ralladura de lima
- Una pizca de sal
- Una pizca azúcar

Para la mayonesa de tomate Picante

- 150 gr de Hellmann's Original
- 60 gr de Hellmann's Salsa Brava
- 10 gr de Hellmann's Salsa Picante



ELABORACIÓN

Poner las alitas a marinar con la misma cantidad de sal y azúcar y añadir la ralladura de lima. A continuación, untar las alitas con pimentón y cubrir con la mezcla. Dejar reposar 8 horas.

Envasar las alitas y cocer a 65° durante 8 horas. Deshuesar las alitas y hacer rulos con film. Cortar el rulo y pasar por harina, huevo y panko. Freír las alitas para que queden bien crujientes.

Para la mayonesa de tomate picante, mezclar las salsas y reservar.

EMPLATADO

Terminar las alitas con hierbas aromáticas y servir junto a la mayonesa de tomate picante.

(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidoras. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Diciembre 2019. (2) Marca de mayonesas y salsas frías n.º1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.



DELIVERY:

Incorpora este plato a tu carta de delivery y ponlo en una caja con la mayonesa a parte. Puedes añadir instrucciones para que, en el caso de que no llegue en la temperatura adecuada, el cliente pueda regenerarlo en el horno.

TOSTA DE LANGOSTINOS CON MAYONESA DE CURRY Y COCO

INGREDIENTES

Para la tosta

- 1 tosta de pan de chapata
- 4 colas de langostinos cocidas
- 1 cebolleta
- Una pizca de cilantro
- Aceite de oliva

Para la mayonesa de curry y coco

- 100 gr de Hellmann's Original
- 5 gr de Primerba Knorr de Curry
- 5 gr de Knorr Leche de Coco



ELABORACIÓN

Picar los langostinos con la cebolleta y el cilantro, aliñar con aceite de oliva y reservar.

Para la mayonesa de curry y coco mezclar la Hellmann's Original, la primerba Knorr de curry y Knorr leche de coco. Reservar.

EMPLATADO

En la tosta de pan colocamos los langostinos y tapamos con la mayonesa de curry con coco.

(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidoras. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Diciembre 2019. (2) Marca de mayonesas y salsas frías n°1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.

HELLMANN'S
EST. 1913



DELIVERY:

Adaptar este plato al delivery es muy fácil, ya que puedes empaquetar el pan y el resto de ingredientes por separado para garantizar su transporte.

SÁNDWICH CUBANO

CON MAYONESA DE PEPINILLO Y MOSTAZA

INGREDIENTES

Para el sándwich

- Queso Cheddar
- Pan Brioche

Para la carne marinada

- 500 gr de aguja de cerdo o cabecero
- 100 ml aceite de oliva
- 100 ml zumo de naranja
- Zumo 1 limón
- Ralladura 1 naranja
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de orégano
- 1/2 cucharada de comino
- Perejil
- Menta fresca
- Cilantro fresco

Para la salsa de mostaza

- 275 gr de Hellmann's Original
- 200 gr de pepinillo
- 100 gr de cebolla
- 7 gr de cilantro
- 5 gr de menta
- 75 ml de zumo de naranja
- 125 gr de mostaza normal
- 15 gr de mostaza antigua grano
- 175 gr de yogur natural



ELABORACIÓN

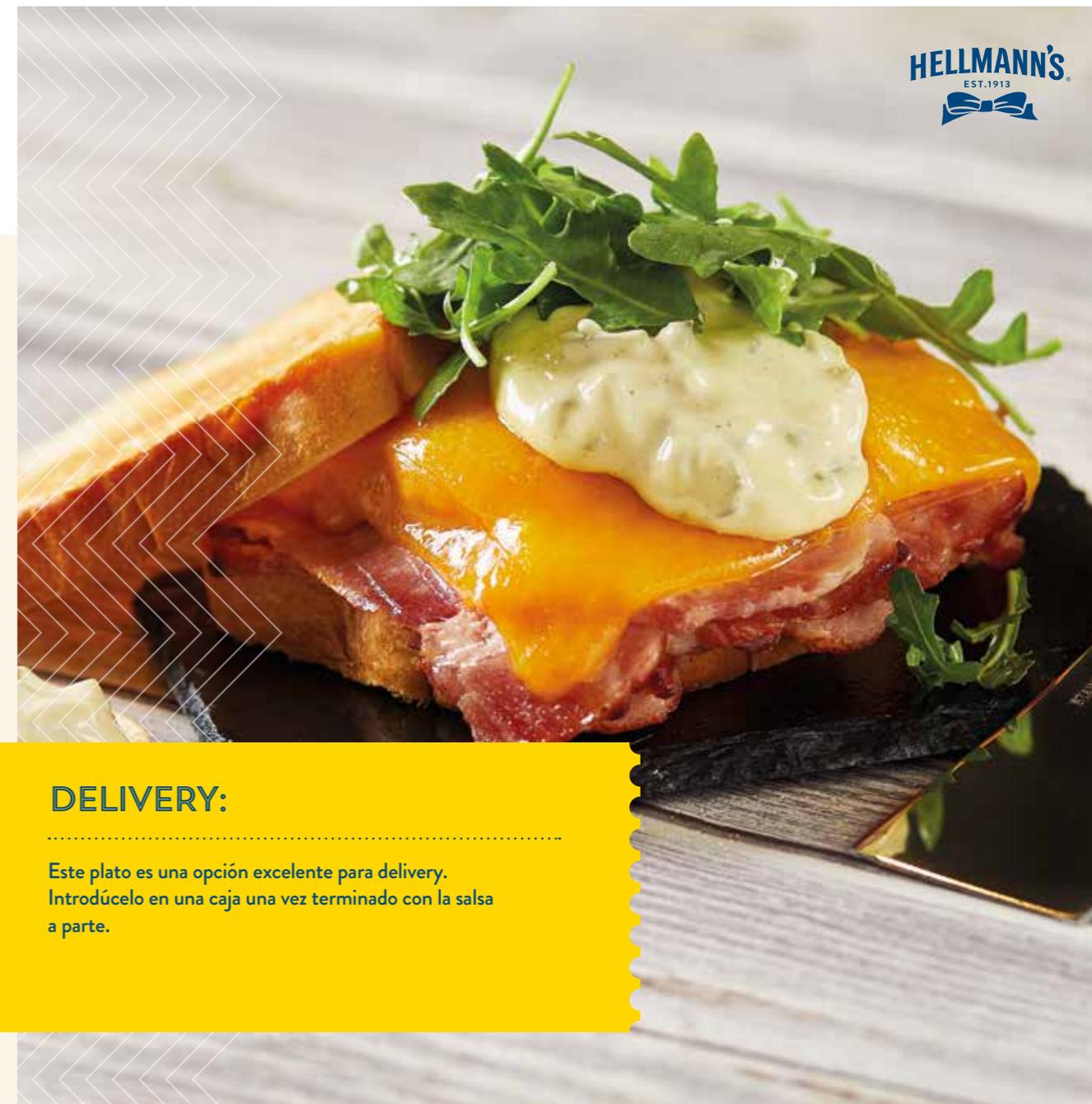
Para preparar la carne marinada triturar todos los ingredientes en batidora y mezclar con la aguja de cerdo. Reposar 24 horas. Para la salsa de mostaza cubana, picar todos los ingredientes muy finos. Mezclar con la Hellmann's Original y el yogur. Reservar.

Sacar la carne del marinado y escurrir. Marcar la pieza en una sartén o plancha para que quede sellada y hornear a 180° durante 45 minutos aproximadamente. Si disponemos de Roner, cocinarlo en la misma bolsa con el marinado a 62° durante 26 horas ¡El resultado es magnífico!

EMPLATADO

Poner un pan brioche bien untado con mantequilla y tostar en la plancha. Empezar a rellenar el pan con unas finas láminas del cerdo ya cocinado. Poner jamón dulce y queso cheddar y meter al horno a 180° durante 2 minutos para que se funda el queso. Retirar y poner la salsa de mostaza.

(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidoras. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Diciembre 2019. (2) Marca de mayonesas y salsas frías n°1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.



DELIVERY:

Este plato es una opción excelente para delivery. Introdúcelo en una caja una vez terminado con la salsa a parte.

REGAÑÁ CON SASHIMI

DE BACALAO CON MAYONESA DE LIMÓN AL WASABI

INGREDIENTES

- 150 gr de bacalao
- 1 cebolla roja en juliana
- Sésamo tostado
- Shichimi Togarashi
- Regañá

Para la crema de limón al wasabi

- 100 ml de Hellmann's Original
- 100 ml de crema agria
- Zumo de limón
- Sal
- 1 cda de wasabi



ELABORACIÓN

Para la crema de limón al wasabi mezclar todos los ingredientes hasta crear una crema homogénea y reservar.

EMPLATADO

Colocar el bacalao encima de la regañá y aliñar con el resto de los ingredientes.

(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidoras. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Diciembre 2019. (2) Marca de mayonesas y salsas frías nº1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.



DELIVERY:

Este plato se adapta al delivery de forma perfecta, sobre todo si garantizas su llegada empaquetando por separado la regañá del resto de ingredientes.



· LOS MEJORES ·
PRODUCTOS
PARA CADA
OCASIÓN

EL MEJOR FORMATO PARA CADA NEGOCIO Y OCASIÓN

Las salsas son parte de la experiencia que viven los consumidores y sabemos que es importante que el cliente se sienta libre de condimentar su comida a su gusto y con la máxima higiene y seguridad.

De hecho, el 66% de los comensales prefiere aplicar las salsas ellos mismos, por lo que las salsas que se disponen en la mesa son importantes e influyen en la impresión del local que se llevan los clientes.

Ya sea para la mesa, para la barra o para tu servicio take away, siempre encontrarás el producto Hellmann's que se adapte a cada ocasión, con el mejor sabor de la marca n°1*.



¿QUÉ PUEDEN OFRECERTE LOS FORMATOS HELLMANN'S?

REDUCE EL TIEMPO Y LOS RECURSOS CON LAS PRE ELABORACIONES

Por ejemplo, con las salsas Hellmann's ganarás tiempo sin comprometer el sabor y ahorrarás los ingredientes.



CONTROL DE COSTES CON NUESTROS PRODUCTOS

Gracias a su exactitud y homogeneidad, te ayudarán a controlar las cantidades y optimizar tu presupuesto.

CONTROL DE MERMAS E HIGIENE

Con el uso de formatos monoporción, se disminuye el riesgo de contaminación cruzada y se evita el espacio de almacenamiento y de tiempo de manipulación.



MISMO SABOR, DIFERENTES FORMATOS PARA CADA NECESIDAD



Formatos Monodosis: Máxima higiene y control de costes

Monoporción para ensaladas

Control de costes, higiene y perfecto para el TAKE AWAY



Monoporción

Control de la cantidad de salsa, ideal para el TAKE AWAY y formato seguro



Minitarro de cristal

Formato Premium, seguro y adaptable para el TAKE AWAY



Bocabajo

Práctico para usar en la cocina, en la mesa y en la barra o bien como fuente de ingresos extras en el delivery y el take away



Salsas Especiales Casual Food

Polivalente para usar en la barra o en la cocina



Salsa Picante

Da el toque picante para servir en la mesa



Dispensadores

Dosifica el control de las salsas y perfecto para servir a muchos comensales



Diperas

La mejor forma de servir y crear tus propias salsas



LA MEJOR HELLMANN'S PARA TU COCINA

Mayonesas

Auténtico sabor y textura para tus mayonesas



Salsas frías para carne y pescado

Salsas clásicas y listas para aplicar



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidoras. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Diciembre 2019. (2) Marca de mayonesas y salsas frías n.º1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.

Salsas para ensaladas

Tus ensaladas más cremosas y sabrosas



(2) Marca de mayonesas y salsas frías n.º1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.

Queremos estar a tu lado, por eso los recursos gratuitos que te ofrecemos no acaban aquí. En la web de Unilever Food Solutions y Club Hellmann's tienes a tu disposición información ampliada de todo lo que necesitas saber para afrontar la nueva situación, poner tu negocio a punto para dar lo mejor de sí y hacerlo de manera segura para todos y con éxito. Además, tendrás contenidos de carácter oficial para ir de la mano de la legislación vigente y asegurarte que tu negocio cumple con todos los requisitos.



***Entra en unileverfoodsolutions.es
y www.clubhellmanns.com
y ¡ponte al día!***





www.ufs.com

☎ 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



Unilever
Food
Solutions

